

*Aconcagua Cuvée*  
GRAN RESERVA

*Chardonnay 2019*

## VIÑEDOS

**APELACIÓN:** Región de Aconcagua

Las uvas provienen de viñedos seleccionados que crecen cerca de la costa del Océano Pacífico en la Región de Aconcagua, en colinas a una altitud de 100 a 300 metros sobre el nivel del mar. La suave brisa del Pacífico y la niebla matutina hacen que estos viñedos sean ideales para producir variedades como el Chardonnay.

## NOTAS DE VENDIMIA

La vendimia 2019 se presentó sin lluvias y levemente cálida. La floración ocurrió un poco antes de lo esperado dadas las altas temperaturas. El verano se comportó de forma inusual fluctuando levemente las temperaturas, lo que permitió una lenta madurez de las uvas, favoreciendo la concentración de la fruta, taninos maduros y suaves. Las espléndidas condiciones sanitarias, gracias a la ausencia de precipitaciones, nos permitieron producir vinos bien definidos en su perfil varietal, complejos y elegantes.

## NOTAS ENOLÓGICAS

Las uvas fueron cosechadas a mano temprano en la mañana y se prensó el racimo completo. La fermentación se realizó en un 70% del mosto en barricas de roble francés. El vino se mantuvo en contacto con sus mejores lías, mientras envejecía 9 meses en barrica de roble francés.

## NOTAS DE CATA

Aconcagua Cuvée Gran Reserva Chardonnay 2019 tiene un hermoso color amarillo pajizo con brillos dorados. En nariz, presenta atractivas notas a frutas cítricas, papayas, nísperos, frutos secos y un suave toque a membrillo. En boca, también muestra aromas cítricos, enmarcados por frutas tropicales y delicadas notas a tartas y frutos secos. Es un vino de excelente tensión y frescura, con un paso muy profundo en boca.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

<b>ALCOHOL:</b>	13%
<b>PH:</b>	3,09
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	6,3 g/L (en ácido tartárico)
<b>AZÚCAR RESIDUAL:</b>	2,08 g/L

